

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Dinamika perkembangan zaman saat ini telah mengubah pola pikir masyarakat dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi. Pemenuhan konsumsi tidak lagi sekadar berfokus pada kecukupan nilai gizi, melainkan meluas pada tuntutan kualitas organoleptik yang mencakup daya tarik visual, keunikan rasa, serta kenyamanan tekstur (Novika, 2022). Keberhasilan suatu produk makanan baru di pasaran sangat ditentukan oleh tingkat penerimaan masyarakat atau daya terima konsumen. Secara definitif, daya terima konsumen merupakan tingkat kesukaan pasar terhadap karakteristik sensori suatu produk secara utuh (Setiawan & Priatini, 2022). Menurut Alsuhendra dan Ridawati (2008), evaluasi organoleptik merupakan instrumen pengujian mutu yang mengandalkan panca indra manusia, dimana keputusan penerimaan atau penolakan terhadap suatu produk baru ditentukan oleh respons panelis setelah menerima rangsangan dari makanan tersebut.

Salah satu produk kuliner yang populer dan potensial untuk dikembangkan melalui pendekatan daya terima konsumen adalah hakau. Hakau merupakan varian dim sum oriental kukus yang memiliki ciri khas unik berupa kulit pembungkus yang tipis, kenyal, dan berwarna putih transparan (Andriani, 2014). Sifat transparan tersebut dihasilkan dari penggunaan tepung *tang mien* atau pati gandum, yang berfungsi mengekspos komponen isian di dalamnya sehingga tampilan visual menjadi daya tarik utama bagi konsumen. Namun, hakau komersial di pasaran umumnya menggunakan isian udang yang memiliki beberapa keterbatasan, seperti harga bahan baku yang mahal dan berpotensi menimbulkan alergi makanan (Major Food Allergen). Selain itu, dim sum komersial pada umumnya masih minim kandungan serat karena sedikit melibatkan bahan nabati.

Untuk mengatasi keterbatasan tersebut, dilakukan inovasi pembuatan hakau dengan memanfaatkan daging *fillet* ikan patin siam (*Pangasius hypophthalmus*) dan penambahan jamur *shiitake* (*Lentinula edodes*). Penggunaan *fillet* ikan patin didukung oleh data Kementerian Kelautan dan Perikanan (2023) yang menunjukkan melimpahnya produksi ikan patin nasional menembus angka 300.000

ton lebih per tahun. Ikan patin menawarkan nilai ekonomis yang terjangkau, bebas tulang, tinggi protein, serta rendah risiko alergi jika dibandingkan udang (Chakma *et al.*, 2022). Sementara itu, jamur *shiitake* ditambahkan untuk memberikan rasa gurih alami (*umami*), membantu menyamarkan aroma tanah (*muddy flavor*) khas ikan air tawar, serta memberikan tekstur kenyal berserat menyerupai daging (*meat-like texture*) dan menambah kandungan serat pangan (Septiawati *et al.*, 2024; Nurwantoro *et al.*, 2024).

Penelitian ini dikembangkan berdasarkan hasil uji coba penelitian awal yang dilakukan oleh Xaris Yesi Rahmawati Pandiangan (2026) mengenai "Inovasi Produk Hakau Isi Ikan Patin Dengan Penambahan Jamur *Shiitake* (*Lentinula edodes*)". Dalam penelitian tersebut digunakan tiga variasi penambahan jamur *shiitake*, yaitu sebesar 20%, 30%, dan 40%. Produk yang dihasilkan selanjutnya divalidasi oleh 10 orang panelis ahli, yang terdiri dari 5 dosen Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan Universitas Negeri Jakarta, serta 5 orang praktisi dari industri kuliner.

Berdasarkan hasil validasi mutu sensori tersebut, produk hakau isi ikan patin dengan penambahan jamur *shiitake* dinilai layak untuk diproses lebih lanjut melalui penelitian mengenai aspek kesukaan pengguna. Oleh karena itu, penelitian lanjutan perlu dilakukan untuk menguji tingkat daya terima konsumen terhadap produk hakau isi ikan patin dengan penambahan jamur *shiitake*. Penelitian ini dilaksanakan dengan judul "Daya Terima Konsumen Pada Produk Hakau Isi Ikan Patin Dengan Penambahan Jamur *Shiitake*".

Pengujian ini melibatkan 100 orang panelis konsumen (panelis tidak terlatih) yang memberikan penilaian menggunakan metode uji hedonik. Pemilihan konsumen umum sebagai panelis tidak terlatih memegang peranan penting untuk memproyeksikan preferensi pasar secara nyata di lapangan (Putri, 2025; Revanadita, 2025). Pada uji hedonik, panelis diminta untuk memberikan penilaian tingkat kesukaannya berdasarkan skala numerik 1 hingga 5, di mana skor 1 menunjukkan tingkat kesukaan paling rendah (sangat tidak suka) dan skor 5 menunjukkan tingkat kesukaan paling tinggi (sangat suka). Menurut Triandini & Wangiyana (2022), penggunaan skala hedonik lima titik terbukti valid dan andal untuk mengukur preferensi konsumen terhadap produk makanan.

Sebagaimana dijelaskan dalam teori evaluasi sensori oleh Lawless & Heymann (2010) serta Civile *et al.* (2024), uji daya terima mengukur respons afektif konsumen secara menyeluruh terhadap atribut mutunya. Penilaian tersebut didasarkan pada tingkat kesukaan panelis terhadap kualitas sensori yang dihasilkan, meliputi aspek warna dan kenampakan (Spence, 2018), aroma dan rasa (Kemp *et al.*, 2018), serta tekstur dan tingkat kepadatan (Bourne, 2002). Tujuan dilakukannya penelitian uji daya terima konsumen ini adalah untuk memperoleh formulasi terbaik dari produk hakau isi ikan patin dengan persentase penambahan jamur *shiitake* (20%, 30%, dan 40%), sehingga dapat diketahui tingkat penerimaannya di masyarakat. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat diidentifikasi formula yang paling diminati berdasarkan penilaian konsumen, sekaligus memberikan kontribusi nyata dalam memanfaatkan komoditas bahan pangan lokal.

1.2. Fokus Penelitian

Fokus penelitian ini diarahkan secara terpusat pada pengujian dan analisis daya terima konsumen terhadap produk hakau isi ikan patin dengan penambahan jamur *shiitake*. Penelitian ini difokuskan pada evaluasi tingkat kesukaan (preferensi hedonik) konsumen masyarakat umum terhadap karakteristik mutu sensori produk yang meliputi empat atribut utama, yaitu rasa, aroma, tekstur, dan warna.

1.3. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: Bagaimana daya terima konsumen pada produk hakau isi ikan patin dengan penambahan jamur *shiitake* serta formulasi pada tingkat persentase berapa yang paling disukai oleh konsumen pada produk hakau isi ikan patin dengan penambahan jamur *shiitake*?

1.4. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis daya terima konsumen terhadap karakteristik mutu sensori yang meliputi aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna, serta menentukan tingkat konsentrasi formula yang paling disukai oleh konsumen pada produk hakau isi ikan patin dengan penambahan jamur *shiitake*.

1.5. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat:

- a. Menambah pengetahuan dan wawasan dalam bidang pengolahan produk pangan, khususnya pada pembuatan *hakau* isi ikan patin dengan penambahan jamur *shiitake*.
- b. Meningkatkan keterampilan dalam melakukan penelitian ilmiah, mulai dari perancangan produk hingga analisis data uji daya terima konsumen.
- c. Memberikan pengalaman langsung dalam pelaksanaan uji organoleptik (uji hedonik) sebagai metode evaluasi produk pangan.

2. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat:

- a. Memberikan informasi mengenai alternatif produk pangan berbasis ikan patin yang memiliki cita rasa dan kualitas yang baik.
- b. Menambah variasi pilihan konsumsi pangan yang inovatif dan dapat diterima oleh masyarakat.
- c. Mendorong pemanfaatan bahan pangan lokal seperti ikan patin dan jamur *shiitake* dalam kehidupan sehari-hari.

3. Bagi Pengembang Produk / Industri

Penelitian ini diharapkan dapat:

- a. Menjadi referensi dalam pengembangan produk pangan inovatif berbasis ikan dengan penambahan bahan pendukung seperti jamur *shiitake*.
- b. Memberikan informasi mengenai tingkat daya terima konsumen terhadap produk yang dikembangkan.
- c. Menjadi dasar dalam pengembangan produk yang memiliki nilai jual serta potensi pasar yang baik.